

Rückstände und Kontaminanten

Risiken reduzieren, rechtssicher handeln

Nach diesen zwei Tagen werden Sie:

- einen praxisorientierten Leitfaden haben, wie Sie bei behördlichen Beanstandungen aufgrund von Grenzwertüberschreitung rechtssicher und souverän reagieren
- bei neu auftretenden Substanzen gezielt prüfen und so wirksame Maßnahmen einleiten und gesicherte Informationen insb. an Ihre Kunden geben können
- die rechtlichen Entwicklungen und Auslegungen kennen, um rechtssicher zu bewerten und zu handeln – und so Beanstandungen, Reklamation bis hin zum Rückruf zu vermeiden
- den Eintrag durch bewährte Maßnahmen messbar reduzieren oder gar ausschließen
- aus den Erfahrungen mit z. B. Fipronil und 3-MCPD die richtige Vorgehensweise für zukünftige Fälle ableiten
- Analyseergebnisse korrekt bewerten, um so gezielte Maßnahmen der Weiterverarbeitung bzw. Rücksendung einzuleiten
- Ihre Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und mit dem risikobasierten Lieferanten-Monitoring die Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen
- mit einem Leitfaden sicher und korrekt auf Beanstandungen und Rücknahmeforderungen des Handels reagieren

inkl. telefonischem Beratungsservice

1. und 2. Dezember 2020



Seminarleitung:
Dr. Norbert Kolb

Prof. Dr. Peter Fürst
Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte)
Dr. Tobias Teufer (KROHN Rechtsanwälte)
Dr. Sven Steinhauer (GBA Gesellschaft für Bioanalytik)
Prof. Dr. Pablo Steinberg (Max Rubner-Institut)
Michael Warburg (REWE Zentral AG)

Sehr geehrte Damen und Herren,

unerwartet tritt eine „neue“ Substanz in den Fokus: meist sind es Rückstände oder Kontaminanten. Und sofort fragt der Handel bei den Herstellern an, ob dieser in Ihren Lebensmitteln auch enthalten ist. Und schnell wird dann von Rücknahme und Rückruf gesprochen.

Zusätzlich gibt es fast täglich Berichte über weitere Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln, die nicht enthalten sein dürfen. Und über überschrittene Grenzwerte. Sei es im Schnellwarnsystem RASFF, bei Lebensmittelwarnung oder in der Presse.

Der Ablauf ist in allen Fällen immer vergleichbar. Somit gilt es, für die bekannten Substanzen und auch neu auftretende bestens vorbereitet zu sein.

Dieses QM-Praxis-Forum unterstützt die Leiter des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie im sicheren Umgang mit dem Thema Rückstände und Kontaminanten durch Vermittlung des notwendigen Fachwissens und geprüfter Vorgehensweisen. Bei der anschließenden Anwendung der Erkenntnisse in den Workshops erstellen Sie zwei fertige Maßnahmenkataloge für kritische Fälle in Ihrem Arbeitsalltag. So sind Sie für die Zukunft bestens gerüstet und agieren und reagieren rechtssicher.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge von fünf hochkarätigen Experten aus Industrie, Beratung, Wissenschaft, Labor und Überwachung. Fragen Sie und diskutieren Sie mit. Setzen Sie Ihr Wissen und Ihre Ergebnisse aus den Workshops direkt in Ihrem Betrieb um.

Ich lade Sie herzlich ein, am 1. und 2. Dezember 2020 mit dabei zu sein!

Ihr


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv als Teilnehmer haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen jeweils mit einem der Referenten zu behandeln. Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 31.06.2021) unterstützen Sie Herr Prof. Dr. Fürst, Herr Dr. Kolb, Herr Dr. Teufer, Herr Dr. Steinhauer und/oder Herr Prof. Steinberg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich. Ganz nach Ihren Wünschen.

1. Tag Dienstag, 1. Dezember 2020

9.10 Online Check-in

9.15 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmer

9.45 Dr. Tobias Teufer

Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

- Rechtliche Definition als Voraussetzung der richtigen Einstufung
- Bewusstes Verwenden vs. natürliche Bestandteile vs. Prozessbestandteile
- Kontaminante oder Rückstand. Was entscheidet über die Einstufung?

10.15 Dr. Tobias Teufer

Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EG) 1881/2006, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, DruckfarbenVO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Rechtliche Regelung der Verkehrsfähigkeit
- Grenzwerte vs. Minimum-Prinzip: das wird gefordert
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- Rechtsgrundlage bei neuen Substanzen
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Öffentlich-rechtliche Sanktionierung
- Zu erwartende neue Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln

11.15 Pause

11.30 Dr. Norbert Kolb

Kontaminanten: Übersicht, Vorkommen, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mycotoxine, Allergene als Kontaminanten
- Umwelt-Kontaminanten
- PAK, Dioxin/PCBs, MOSH/MOAH
- Schwermetalle: Quecksilber, Cadmium, Arsen, Blei
- Prozess-Kontaminanten
- Chemisch erzeugte Stoffe, technologische Vorgänge
- Reaktions-Kontaminanten
- Acrylamid, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)
- Biogene Amine, Nitrosamine, PAK
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmiermittel, ungeeignete Kontaktmaterialien
- Unzureichende Reinigung und Desinfektion
- Kreuzkontaminationen
- Weitere Stoffe
- Bleimennige (z. B. um Paprikapulver rot zu färben)
- Gezielter Einsatz von Mikroorganismen in der Landwirtschaft

12.30 Dr. Nobert Kolb

Rückstände: Übersicht, Vorkommen, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/
Düngemittel

- Glyphosat, BAC, DDAC
- DEET (Diethyltoluamid), Anthrachinon, Dodin, Nitrat
- Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Tierarzneimittel-Rückstände

- Pharmakologisch wirksame Stoffe/Antibiotika-Rückstände
- Tierarzneimittelrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln

Neue Pflanzenschutzmittel

- *Bacillus amyloliquefaciens* strain FZB24
- Oxathiapiprolin, Fluopyram, Cyflufenamid
- Zoxamide, Metalaxyl, Cyproconazole
- Besonderheiten für Bio und Organic

13.15 Mittagspause

14.15 Prof. Dr. Pablo Steinberg

Toxikologische Betrachtung/ Gesundheitliche Risiken

- Melde-, Kommunikations- und Schnellwarn-Systeme in Deutschland und anderen EU-Staaten: diese Infoquellen sind täglich zu sichten
- Bewertungen der EFSA, des BfR und des BVL anhand von Beispielen
- ADI-, ARFD-Werte: Was wird im Streitfall herangezogen?
- Empfohlene Grenzwerte, Machbarkeit und Grenzen
- Toxikologische Bewertung von nicht geregelten Stoffen: so sichern Sie sich ab
- Toxikologische Betrachtung und Risikobewertung anhand aktueller Studien und Praxisbeispiele

15.00 Dr. Tobias Teufer/Dr. Nobert Kolb

Besonderheiten für Bio und Organic

- Neue EU-BioVo: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Aktuelle und künftige spezielle Grenzwerte
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement und Betrieb

Wer trifft sich auf dem Praxisforum?

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktion und des Einkaufs sowie Dienstleister in der Lebensmittelindustrie erhalten von Experten die benötigten Informationen und Verfahrensschritte zum Thema Rückstände & Kontaminanten. Nach den Workshops haben alle Teilnehmer mustergültige Vorgehensweisen mit Checklisten und Formblättern für den direkten Einsatz im eigenen Betrieb. Sie sind so bestens vorbereitet und agieren sicher und souverän. Und es bleibt genügend Zeit für Networking.

15.45 Pause

16.00 Dr. Nobert Kolb

Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring – auch in Krisensituationen

- Grenzwerte ohne Rechtsgrundlage verbindlich vereinbaren
- Vorgaben der Kunden rechtssicher an Lieferanten weitergeben
- Risikobasiertes Lieferanten-Monitoring
- 5 Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Gefahrenanalyse und abzuleitende Maßnahmen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitätserklärungen mit Lieferanten von Rohstoffen und Verpackungsmaterialien: Was ist zusätzlich aufzunehmen, um den geänderten Bedingungen gerecht zu werden? Pflichtbestandteile und „nice-to-have“
- Wie Sie bei Ihren Lieferanten frühzeitig mögliche Verunreinigungen erkennen
- Risikobewertung bei gelieferter Ware
- Die richtige Reaktion bei Auffälligkeiten
- Lieferantenqualifizierung: Möglichkeiten der Absicherung gegenüber dem Lieferanten
- Rückverfolgbarkeit: welche laufende Informationsbeschaffung ist notwendig?
- Systematisches Lieferanten-Auditmanagement unter Berücksichtigung unterschiedlicher Risiken

16.45 Dr. Norbert Kolb, Dr. Sven Steinhauer,

Dr. Tobias Teufer

Workshop 1:

Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Fall: Der Handel findet eine Substanz im Produkt, für die es keinen rechtlich festgelegten Höchstgehalt gibt und fordert eine Rücknahme.

Erarbeitung einer mustergültigen Vorgehensweise mit Ablaufplänen, Checklisten und Formblättern zum Abschluss:

- Sofortmaßnahmen im Verdachts- und Schadensfall
- Welche Prüfungen durchführen (Analytik)
- Validität der Ergebnisse sicherstellen und externe Ergebnisse prüfen
- Toxikologische Bewertung
- Kommunikation intern und extern (Wer informiert wen?)
- Ursachenforschung: Potenzielle Eintrittsmöglichkeiten und Eintrittswahrscheinlichkeiten, Recherche bei Lieferanten
- Vorgehensweise bezüglich Haftung
- Vorgehensweise gegenüber Lieferanten
- Rücknahme und/oder Auslistung: Was nun?
- Vorsorgemaßnahmen für die Zukunft zur Risikominimierung: Lieferantenauswahl, rechtssichere QSV, Produktionstechnik

Vorstellung der Ergebnisse + **Lösungsvorschlag der**

Referenten

Alle Teilnehmer erhalten nach dem Seminar alle Aufzeichnungen und Ergebnisse der Gruppen.

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

8.55 Online Check-in

9.00 Dr. Norbert Kolb

Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden

- Die 5 Schritte der Vorbereitung, um im Krisenfall sicher vorzugehen
- Argumentation bei Null-Toleranz: so in der Mitte treffen
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- Was ist mit Stoffen, die nicht rechtlich geregelt sind? Wie ist hier zu argumentieren?

9.30 Dr. Sven Steinhauer

Effiziente Analytik: Verlässliche Ergebnisse, richtige Interpretation, Fehler vermeiden

- Prüfkriterien im Wareneingang trotz QSV/Konformitätserklärung – und was oft übersehen wird
- Die sichere Probenahme
- Rechtsvorschriften: 2001/22/EG, 401/2006, ...
- Auswahl der korrekten Analysenmethode (flexible Akkreditierung)
- Zusammenarbeit mit Laboratorien, Meldepflichten des Labors, Laborvergleichsuntersuchungen
- Bestimmungs- und Nachweisgrenze: reicht „nicht nachweisbar“?
- Absicherung von Positivbefunden
- Richtige Bewertung von Analyseergebnissen und Stellungnahmen (insb. bei nicht geregelten Höchstwerten)
- Eintragsquellen identifizieren und andere ausschließen

10.15 Dr. Nobert Kolb

Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln: erfolgreiche Prävention

- Übertragungswege von Umverpackungen in Lebensmittel (aktuelle Studien)
- Materialien und Lagerbedingungen, die Migration beeinflussen
- Welche Gefahr steckt in Sekundär-Verpackungen?
- Welche Barrieren für welche Substanzen?

10.45 Pause

11.00 Prof. Dr. Peter Fürst

Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

- Produktfokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen, die an der Grenze rechtlicher Vorgaben liegen: was wird ab wann beanstandet?
- Meldepflichten an Behörden
- Erwartungen der Behörden an die Unternehmen
- Nachweis und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Zahlen, Daten, Fakten: die wichtigsten Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre

12.00 Dr. Nobert Kolb

Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen

- Welche zusätzlichen Richtwerte sind zu beachten: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, vom Handel, Leitlinien
- Notwendige Anpassungen für das QM/QS-System
- Kontaminationswege und Maßnahmen zur Vermeidung sowie Reduktion in Lebensmitteln
- Krisenmanagement: Was tun, wenn es doch mal schief geht?

12.45 Mittagspause

13.45 Michael Warburg

Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen

- Vorgehensweise bei fehlenden Höchstwerten in Rechtsvorschriften
- Basis der eigenen Grenzwerte
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Meldepflichten und erwartete Informationen an den Handel
- Vorgehensweise beim Überschreiten der vorgegebenen Grenzwerte
- Kriterien für Forderungen: Rücknahme und Rückruf

14.30 Dr. Nobert Kolb, Prof. Dr. Peter Fürst

Workshop 2: Behördliche Beanstandung: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Die Überwachung beanstandet einen überschrittenen gesetzlichen Höchstgehalt in einem Produkt.
Aufbau siehe Workshop 1
(Kaffeepause während des Workshops)

16.00 Dr. Nobert Kolb, Prof. Dr. Peter Fürst

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

- Fallende Nachweisgrenzen in der Analytik
- Aktuelle Diskussion zu Grenzwerten in Berlin/Brüssel
- Neue Gefahren – alte Bekannte: mit welchen Substanzen in Zukunft zu rechnen ist
- Veränderte Akzeptanz bei Handel und Verbraucherorganisationen: wie Sie mit der „Null-Toleranz“ umgehen

16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Seminarleitung:



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor

und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.



Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf, bei denen ein abgesichertes Vorgehen zwingend erforderlich ist
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit Referenten, Experten und Branchenkollegen
- gibt mit den Fallbeispielen im Workshop und den gemeinsam mit den Referenten erarbeiteten Lösungen einen fertigen Maßnahmenkatalog, der in eigenen Betrieb übernommen werden kann

Ihre Referenten



Prof. Dr. Peter Fürst

Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker; bis März 2019 Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland-Emscher-Lippe. International anerkannter Experte für die Untersuchung und Beurteilung organischer Verunreinigungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Muttermilch; Mitglied in mehreren Ausschüssen und Kommissionen, so u.a. von 2006–2015 im Ausschuss „Kontaminanten“ und seit 2018 im Ausschuss für „Zusatzstoffe und Aromastoffe“ der EFSA (Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde).



Dr. Sven Steinhauer

Studium der Chemie an der Philipps-Universität Marburg mit Promotion in pharmazeutischer Chemie und Lebensmittelchemie. Seit 2013 Innovation Manager bei der GBA. Er ist u.a. Mitglied im BLL, der LChG und im VUP (Verein unabhängiger Prüflaboratorien) sowie in verschiedenen Gremien und Arbeitskreisen.



Prof. Dr. Pablo Steinberg

Studium der Biochemie an der Hochschule für Pharmazie und Biochemie der Universität Buenos Aires mit anschließender Promotion. Habilitation für das Fach Toxikologie an der Universität Mainz. Seit Mai 2017 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Darüber hinaus Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats des Leibniz-Instituts für Arbeitsforschung an der Technischen Universität Dortmund.



Dr. Tobias Teufer LL.M.

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeits-schwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Vertritt Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.



Michael Warburg

Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbstständig beratend tätig in Köln (IW – Institut Warburg). Seit 2013 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 1. Dezember 2020,
von 9.15 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
2. Tag: Mittwoch 2. Dezember 2020,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 24.11.2020

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per Email eingereicht werden:
akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt abgerufen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (benvorzugte Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Ja, ich melde mich an zum
**Online-QM-PRAXIS-FORUM
Rückstände und Kontaminanten**
am 1. und 2. Dezemberr 2020 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen für
€ 1.898,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
in gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7290**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 09.12.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum
Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-2270080 · Fax: 040 - 220 1091
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7290-3-01-2